

## RINGKASAN

**Pengaruh *Cupping* Terhadap Kebutuhan Pasar Internasional Di PT Sinar Mayang Lestari Kecamatan Pangalengan Kabupaten Bandung**, Win Rinaldi, NIM D31212494, Tahun 2024, 41 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat, SE, M.Si selaku Dosen Pembimbing.

PT. Sinar Mayang Lestari atau Malabar *Mountain Coffee* adalah salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang budidaya tanaman kopi, pengolahan biji kopi hingga pemasaran, dan membina kemampuan di bidang sumber daya manusia untuk mendukung proses produksi dari hulu hingga hilir. Komoditi yang dibudidayakan PT. Sinar Mayang Lestari yaitu kopi arabika. PT. Sinar Mayang Lestari menghasilkan produk olahan kopi yaitu kopi arabika *green beans*, *roasted beans*, bubuk kopi dan berbagai minuman siap saji berbahan dasar kopi.

Pengolahan atau pasca panen kopi adalah tahap penting yang menentukan cita rasa dan kualitas akhir biji kopi, PT. Sinar Mayang Lestari melakukan 3 pengolahan utama yaitu *fully wash process*, *natural process*, dan *honey process*. Penanganan pasca panen yang dilakukan oleh PT Sinar Mayang Lestari meliputi pemanenan buah kopi, sortasi buah, pengupasan kulit buah, fermentasi, pencucian, penjemuran, pengupasan kulit tanduk, sortasi, standarisasi mutu, pengemasan dan penyimpanan.

Metode penentuan kualitas rasa yang biasa digunakan di banyak negara adalah metode SCAA. Tingkat selera kualitas dibedakan dengan cara kopi dicicipi dan diseduh langsung oleh penguji bersertifikat (*Cupper*), metode mencicipi nya telah distandarisasi oleh SCAA untuk menghilangkan faktor-faktor lain yang mempengaruhi rasa, metode nya disebut *cupping*. Skor *cupping* sangat dipengaruhi oleh tempat geografis di mana kopi ditanam, pembuahan selama penanaman dan kepadatan tanaman pelindung yang menghasilkan komposisi kimia biji kopi yang dihasilkan (Musika, 2017).